Gélatine alimentaire Poudre (200bl) – 1kg

Réf : P1614

1- Description

Gélatine issue de couennes de porc traitées par voie acide.

2- Composition

Gélatine alimentaire porcine 100%.

3- Caractéristiques physico-chimiques

Force en gel .... 200 Bloom ± 10

Aspect .... Poudre fluide

4- Caractéristiques microbiologiques

- Mésophiles aérobies .... max 1000 ufc/g
- Salmonelle .... absence dans 25g
- Staphylocoque aureus .... absence dans 25g
- E.coli.. absence dans 10g
- Aérobie sulfito-réducteur.. max 10/g

5- Mode d'utilisation

Dosage indicatif : 9 à 10g de gélatine pour 500g de produit permet une prise ferme.
Mode d'emploi : Pendant 5 à 10 minutes faire ramollir la gélatine dans un peu d'eau froide puis incorporer le mélange eau et gélatine dans votre préparation (chaude) et remuer au fouet jusqu'à parfaite dissolution.

6- Caractéristiques produit fini

Code EAN 128 : 3162050016145

DLUO : 36 mois

Produit Non OGM

Produit Non Ionisé